



MARTA'S MITTAGSANGEBOT

Montag - Freitag 11:30–15:00 Uhr

ANTIPASTI
+ PASTA / PIZZA 29 ODER

ANTIPASTI
+ SECONDI 39

ANTIPASTI

Prosciutto San Daniele Fein geschnittener luftgetrockneter Schinken	18
Parmigiana di Melanzane Aubergine / San Marzano Tomaten / Parmigiano / Mozzarella Fior di Latte	17
Insalata Cocomero Wassermelone / Feta / Taggiasca Oliven / Minze	17
Insalata di Tonno Romanasalat / Feldsalat / Radicchio / in Öl eingelegter Thunfisch / Avocado / Leccino Oliven / hausgemachtes Dressing	16
Vitello Tonnato Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch / Thunfischsauce / Kapern	19
Burrata & Tartare di Pomodoro Burrata di Puglia / marinierte Kirschtomaten / Basilikum	19

PIZZA ROMANA

la Bufala Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Mozzarella di Bufala / Basilikum	17
Parmarotti Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi / Rucola / Parmigiano	19

PASTA

Rigatoni Carbonara Guanciale / Pecorino / Parmigiano / schwarzer Pfeffer / Eigelb	19
Tagliatelle al Ragù Geschmortes Rind / sonnengereifte Tomate / Parmigiano	21
Rigatoni Arrabbiata con Crema di Stracciatella San Marzano Tomate / Chili / Knoblauch / Crema di Stracciatella	17
Tagliolini al Limone Limone / Basilikum / Parmigiano	17

Lasagne di Manzo hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch / Mozzarella / San Marzano Tomaten / Parmigiano / Basilikum	18
--	----

SECONDI

Spicy Cavolfiore Bianco Spicy Blumenkohlsteak / Karotten-Sesampüree / Ricotta	23
Saltimbocca Kalbsrücken / Prosciutto San Daniele / Salbei / Beilage nach Wahl	34
Salmone al Limone Lachs / Mugnoli / Kartoffelpüree / Zitronen-Kräuter-Sauce	32
Tartare di Manzo & Frites Rindertartare / Superfino Fries	26
Tagliata di Manzo 200 g Flanksteak / Rucola / Parmigiano / Chimichurri	37

KLASSIKER

ANTIPASTI

Arancinette Tartufo Gebackene Risottoreisbällchen / Parmesancreme / Trüffel	17
Spicy Tuna Tartare Thunfisch / Oliven / Avocado / Chili	22
Fritto Misto Garnelen / Sepia / Calamaretti / Zitrone / Citrus-Mayo	21

PASTA

Truffle Tagliolini Trüffelbutter / Parmigiano / frischer Trüffel	27
---	----

PIZZA ROMANA

Tartufo Nero Béchamel / Salsa Tartufata / Fior di Latte / Parmigiano / Trüffel	24
--	----

Spice Lee Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Salame Piccante / Pecorino Romano D.O.P. / Minz-Chili-Pistazien-Pesto	18
--	----

SECONDI

Filetto Pepe Verde 200 g Rinderfilet / Grüne Pfeffersauce / Beilage nach Wahl	45
Branzino Butterfly Ganzer Wolfsbarsch / Zitrone / Beilage nach Wahl	42
Cotoletta alla Milanese Paniertes Kalbsschnitzel am Knochen / Tomaten-Rucola-Salat	39

AI PORCINI

Insalata Porcini Rucolasalat / Steinpilze / Parmigiano	19
Risotto Porcini Acquerello Risotto / Steinpilze / Parmigiano	29
Scaloppine Porcini Kalbsrücken / Steinpilze / Weißwein	42
Filetto Porcini 200 g Rinderfilet / Steinpilze / Sommertrüffel / Jus	49

SIDES Superfino Fries 7 | Tartufo Fries* 12 | Rosmarin Kartoffeln 7 | Spicy Broccolini 7 | Insalata Mista 7 | Kartoffelpüree 7

Marta Klassiker sind vom Mittagsangebot ausgenommen. *Tartufo Fries sind zu jedem Secondi mit Beilage nach Wahl gegen einen Aufpreis von je 5 € möglich.
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal. Alle Preise sind in Euro (€) angegeben und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

BUONASERA

Marta
TRATTORIA & BAR

ANTIPASTI

OLIVE & PARMIGIANO 15

gemischte Oliven / Parmigiano

FOCACCIA ROSMARINO 7

Olivenöl / Rosmarin / Meersalz

PROSCIUTTO SAN DANIELE 18

Fein geschnittener luftgetrockneter Schinken

PARMIGIANA DI MELANZANE 17

Aubergine / San Marzano Tomaten /
Parmigiano / Mozzarella Fior di Latte

INSALATA DI PISELLI 18

Castelfranco / Romana Salat / süße Erbsen /
Birnenchutney / Prosciutto San Daniele /
Parmigiano / Brot-Crumble /
Robiola-Birnen-Dressing

ARANCINETTE TARTUFO 17

Gebackene Risottoreisbällchen /
Parmesancreme / Trüffel

VITELLO TONNATO 19

Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch /
Thunfischsauce / Kapern

BURRATA & TARTARE DI POMODORO 19

Burrata di Puglia / marinierte Kirschtomaten / Basilikum

SPICY TUNA TARTARE 22

Thunfisch / Oliven / Avocado / Chili

TARTARE DI MANZO 24

Rinderfilet / Gurke / Zwiebel / Marinade

FRITTO MISTO 21

Garnelen / Sepia / Calamaretti /
Zitrone / Citrus-Mayo

INSALATA COCOMERO 19

Wassermelone / Feta / Taggiasca Oliven / Minze

BETTER PIZZA			
LA BUFALA	17	HAUSGEMACHT - DURCHBRONZENGEPREST	
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Mozzarella di Bufala / Basilikum			
SPICE LEE	18		
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Salame Piccante / Pecorino Romano D.O.P. / Minz-Chili-Pistazien-Pesto			
PARMAROTTI	19		
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi / Rucola / Parmigiano			
TARTUFO NERO	24		
Béchamel / Salsa Tartufata / Fior di Latte / Parmigiano / Trüffel			
SICILIAN SHEPHERD	18		
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Ziegenkäse / Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi / getrocknete Feige / Rucola / geröstete Walnüsse			
MILANO	16	HAUSGEMACHT - DURCHBRONZENGEPREST	
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Mailänder Salami			
PASTA FRESCA			
TAGLIOLINI AL LIMONE	17		
Limone / Basilikum / Parmigiano			
LASAGNE DI MANZO	18		
hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch / Mozzarella / San Marzano Tomaten / Parmigiano / Basilikum			
TRUFFLE TAGLIOLINI	27		
Trüffelbutter / Parmigiano / Frischer Trüffel			
TAGLIATELLE AL RAGÙ	21		
Geschmortes Rind / sonnengereifte Tomate / Parmigiano			
PACCHERI VONGOLE E GAMBERI	23	HAUSGEMACHT - DURCHBRONZENGEPREST	
Vongole / Garnelen / Chili / Knoblauch / Weißwein / Kirschtomaten / Petersilie / Brot-Crumble			
RIGATONI ARRABBIATA CON CREMA DI STRACCIATELLA	17		
San Marzano Tomaten / Chili / Knoblauch / Crema di Stracciatella			

AI PORCINI	
INSALATA PORCINI <i>Rucolasalat / Steinpilze / Parmigiano</i>	19
RISOTTO PORCINI <i>Acquerello Risotto / Steinpilze / Parmigiano</i>	29
SCALOPPINE PORCINI <i>Kalbsrücken / Steinpilze / Weißwein</i>	42
FILETTO PORCINI <i>200 g Rinderfilet / Steinpilze / Sommertrüffel / Jus</i>	49

SECONDI	
COTOLETTA ALLA MILANESE <i>Paniertes Kalbsschnitzel am Knochen / Tomaten-Rucola-Salat</i>	39
SALTIMBOCCA <i>Kalbsrücken / Prosciutto San Daniele / Salbei / Beilage nach Wahl</i>	34
FILETTO PEPE VERDE <i>200 g Rinderfilet / Grüne Pfeffersauce / Beilage nach Wahl</i>	45
TAGLIATA DI MANZO <i>200 g Flanksteak / Rucola / Parmigiano / Chimichurri</i>	37
SALMONE AL LIMONE <i>Lachs / Mugnoli / Kartoffelpüree / Zitronen-Kräuter-Sauce</i>	32
BRANZINO BUTTERFLY <i>Ganzer Wolfsbarsch / Zitrone / Beilage nach Wahl</i>	42
SPICY CAVOLFIORE BIANCO <i>Spicy Blumenkohlsteak / Karotten-Sesampüree / Ricotta</i>	23

CONTORNI	
<i>Superfino Fries 7 // Insalata Mista 7 // Spicy Broccolini 7 // Kartoffelpüree 7 // Rosmarin Kartoffeln 7 // Tartufo Fries* 12</i>	

*Tartufo Fries sind zu jedem Secondi mit Beilage nach Wahl gegen einen Aufpreis von je 5 € möglich.
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal. Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

DOLCI

AFFOGATO _G	7
<i>Vanilleeis mit Espresso</i>	
MARTA'S TIRAMISU _{A1,C,G}	11
TARTUFO	13
<i>Pistacchio _{G,H7} oder Mango _(VEGAN)</i>	
MARTA'S THREESOME TO SHARE _{A1,C,G,H7}	18
<i>halbflüssiger Pistazienkuchen / weiße Schokoladenmousse und Joghurteis mit Erdbeeren</i>	
ITALIAN PORNSTAR CHEESECAKE TO SHARE _{A1,G}	19
<i>Mascarpone / Passionsfrucht / weiße Schokolade / Biscotti</i>	

CAFFÈ LOVE

ESPRESSO / ESPRESSO MACCHIATO _G	3 / 3.5
DOPPIO / DOPPIO MACCHIATO _G	5 / 5.5
CAPPUCCINO _G	4.5
LATTE MACCHIATO _G	5.5
AMERICANO	4
CAFFÈ SHAKERATO	6
TEA	6.5

AUCH ERHÄLTICH MIT
HAFER ^{A4} ODER SOJA ^F





TRATTORIA & BAR

DIGESTIVI

LIMONCELLO		4 cl	5
AMARO DEL CAPO		4 cl	6
AMARO DENTE DI LEONE		4 cl	7
AMARETTO		4 cl	5
MANDARINE AUS SIZILIEN	42%	2 cl	8
BLUTORANGE AUS SIZILIEN	42%	2 cl	8
SAMBUCA		4 cl	6
BAILEYS _G		4 cl	6
FRANGELICO		4 cl	6
FERNET BRANCA / MENTA		4 cl	5.5

GRAPPA

NONINO MONOVITIGNO MERLOT	2 cl	6
NONINO MONOVITIGNO MOSCATO	2 cl	6
NONINO MONOVITIGNO CHARDONNAY	2 cl	6

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragt gerne unser Servicepersonal nach unserer Allergenliste.

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

SPARKLING

PROSECCO FILACORTA Ca' del Sette, Venetien	0,1	6
1851 ROSÉ BRUT Bouvet Ladubay, Loire	0,1	8
CHAMPAGNE BRUT GRANDE RESERVE Chanoine Frères, Champagne	0,1	12

CHAMPAGNE BRUT INTUITION Legras & Haas, Champagne	0,1	16.5
--	-----	------

OPEN WINE

SAUVIGNON BLANC	0,1	6.5
AMORE SENZA FINE Weingut Oswald, Rheinhessen	0,2	12

GRAUBURGUNDER	0,1	6.5
AMORE SENZA FINE Weingut Oswald, Rheinhessen	0,2	12

LUGANA AMORE SENZA FINE Ca' del Sette, Venetien	0,1	6.5
	0,2	12

ANCESTRAL RIESLING Karsten Peter, Pfalz	0,1	7.5
	0,2	14

EDDA BIANCO SALENTO Feudi San Marzano, Apulien	0,1	8
	0,2	15

PRIMITIVO AMORE SENZA FINE Terrecarsiche, Apulien	0,1	6.5
	0,2	12

SICILIA NERO D'AVOLA DOC Cusumano, Sizilien	0,1	6.5
	0,2	12

ROSÉ AMORE SENZA FINE Weingut Oswald, Rheinhessen	0,1	6.5
	0,2	12

WHISPERING ANGEL ROSÉ Château d'Esclans, Provence	0,1	9.5
	0,2	18

BEERS

PERONI NASTRO AZZURO A3 vom Fass	0,4	5.5
RADLER A3 Peroni vom Fass & Zitronenlimonade	0,4	5.5
PERONI NASTRO AZZURO 0,0% A3	0,33	5
HOPF WEISSBIER A1	0,5	6
HOPF DIE ALKOHOLFREIE A1, A3	0,5	6

SOFT DRINKS

ACQUA FIORDILINO (Frizzante / Naturale)	0,75	7.9
--	------	-----

PORNSTAR LEMONADE 13 Passionsfrucht / Vanille / Zitrone / Tonic		7
--	--	---

INGWER LEMONADE Ingwer / Zitrone / Apfel / Soda		7
--	--	---

BASILIKUM LEMONADE 1 Basilikum / Zitrone / Ginger Ale		7
--	--	---

SCHORLE Apfel, Johannisbeere, Maracuja	0,3	4.5
---	-----	-----

SCHWEPPES Dry Tonic 13, Ginger Beer, Ginger Ale 1, Bitter Lemon 3	0,2	4.5
--	-----	-----

COCA COLA 1	0,2	4.5
-------------	-----	-----

COCA COLA ZERO 1,8,9	0,2	4.5
----------------------	-----	-----

FANTA 1,3	0,2	4.5
-----------	-----	-----

PAULANER SPEZI 1,3	0,33	5.5
--------------------	------	-----

RED BULL 1	0,25	6
------------	------	---

SAN BITTER 1	0,1	5
--------------	-----	---

CRODINO 1,13	0,1	5
--------------	-----	---

HOT DRINKS

ESPRESSO / MACCHIATO 6	2.8 / 3.5
------------------------	-----------

DOPPIO / MACCHIATO 6	5 / 5.5
----------------------	---------

CAPPUCCINO 6	4.5
--------------	-----

LATTE MACCHIATO 6	5.5
-------------------	-----

AMERICANO	4
-----------	---

TEA	6.5
-----	-----

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragt gerne unser Servicepersonal nach unserer Allergenliste.

BEVANDE

Marta

TRATTORIA & BAR

SIGNATURE DRINKS

BELLINI 12
weißer Bergpfirsich / Frizzante

ITALIAN PORNSTAR MARTINI 1,2 16
Galliano / Vodka / Passionsfrucht / Zitrone / Frizzante Shot

MARSHMALLOW ESPRESSO MARTINI C,G 17
*Vodka / Quaglia Kaffeelikör / Cold Brew Espresso /
Marshmallow / Chocolate Bitter / Zucker*

MARTA'S CAMPARI AMALFI 1,3 15
Campari / Bergamotte / Pink Grapefruit / Bitter Lemon

MOCKTAILS

BASIL LOVE 12
Basilikum / Gurke / Elderflower / Soda

PLAZA DEL SOL 13
Passionsfrucht / Orangensorbet / Zitrone / Tonkabohne

MANGO MULE 14
Mango-Chili / Zitrone / Ginger Beer

APERITIVO

SPARKLING

PROSECCO FILACORTA, Ca'del Sette, Venetien	0,75	39
1851 ROSÉ BRUT, Bouvet Ladubay, Loire	0,75	50
FRANCIACORTA DOCG BRUT, Santus, Lombardei	0,75	89

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT GRANDE RESERVE, Chanoine Frères, Champagne	0,75	85
BRUT INTUITION, Legras & Haas, Champagne	0,75	115
BRUT ROSÉ, Legras & Haas, Champagne	0,75	125
RUINART ,R' BRUT, Ruinart, Champagne	0,75	140
RUINART ROSÉ BRUT, Ruinart, Champagne	0,75	180

ROSÉ

ROSÉ AMORE SENZA FINE, Weingut Oswald, Rheinhessen	0,75	39
CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE, Beaupré, Provence	0,75	49
WHISPERING ANGEL, Château d'Esclans, Provence	0,75	59

WHITE

LUGANA AMORE SENZA FINE, Ca'del Sette, Venetien	0,75	39
SAUVIGNON BLANC AMORE SENZA FINE, Weingut Oswald, Rheinhessen	0,75	39
GRAUBURGUNDER AMORE SENZA FINE, Weingut Oswald, Rheinhessen	0,75	39
ANCESTRAL RIESLING, Karsten Peter, Pfalz	0,75	42
GRÜNER VELTLINER STOCKWERK, Geyerhof, Kremstal	0,75	42
PINOT GRIGIO COLLIO DOP, Vigna del Lauro, Friaul	0,75	45
ROERO ARNEIS DOCG VILLATA, Vite Colte, Piemont	0,75	45
GAVI DI GAVI DOCG CÀ DA BOSIO, Vite Colte, Piemont	0,75	46
CHARDONNAY DOC KALK, Nals Margreid, Trentino - Südtirol	0,75	49

CHARDONNAY EDDA BIANCO, San Marzano, Apulien	0,75	49
LUGANA DOC, Palladio, Venetien	0,75	52
SAUVIGNON COLLIO DOP, Vigna del Lauro, Friaul	0,75	52
TERLANER CLASSICO DOC, Cantina Terlan, Südtirol	0,75	59
FIANO DI AVELLINO DOCG RADICI, Mastroberardino, Kampanien	0,75	59
SÜDTIROLER PINOT BIANCO DOC, Glassierhof, Trentino - Südtirol	0,75	60
POUILLY FUMÉ AC LES ANGELOTS, Masson-Blondelet, Loire	0,75	65
CHABLIS AOC, Pascal Bouchard, Burgund	0,75	75
VOLZ RIESLING, Van Volxem, Mosel	0,75	119

RED

PRIMITIVO AMORE SENZA FINE, Terrecasiche, Apulien	0,75	39
SICILIA NERO D'AVOLA DOC DISUERI, Cusumano, Sizilien	0,75	42
BARBERA D'ASTI DOCG LA LUNA E I FALÓ, Vite Colte, Piemont	0,75	45
PRIMITIVO DI MANDURIA DOP, Felling, Apulien	0,75	49
MÉDOC AC CRU BOURGEOIS, Saint-Aubin, Bordeaux	0,75	49
VALPOLICELLA SUPERIORE DOC RIPASSO SAN ROCCO Tedeschi, Venetien	0,75	59
SÜDTIROL DOC LAGREIN, Muri-Gries, Trentino - Südtirol	0,75	62
SÜDTIROLER CABERNET SAUVIGNON RISERVA DOC, Girland, Trentino - Südtirol	0,75	65
POGGIO AI GINEPRI ROSSO IGT, Argentiera, Toskana	0,75	69
PINOT NOIR BOURGOGNE AOC, Pascal Bouchard, Burgund	0,75	75
PARZIVAL QBA TROCKEN, Fürst, Franken	0,75	85
CHARME SPÄTBURGUNDER, Karsten Peter, Pfalz	0,75	90
TAURASI DOCG RADICI, Mastroberardino, Kampanien	0,75	115
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG MARNE 180 Tedeschi, Venetien	0,75	139

Gerne geben wir Auskunft über verfügbare Jahrgänge.
Weine können mit Schwefeldioxid, Sulfiten oder Eiweiß Enzymen versehen sein.